

Chefparade nyári menü / Chefparade summer special menu

Ázsiai ihletés / Asian inspiration

Uborkás gin-tonic (üdvözlő ital) / Cucumber gin-tonic (welcome drink)

Thai fűszeres marhahús saláta / Thai beef salad

Vietnámi nyári tekercs / Vietnamese summer rolls

Zöld csirke curry / Thai green chicken curry

Sertésszeletek karamell szószban, jázmin rizs / Vietnamese caramel pork, jasmine rice

Grillezett ananász és gyümölcssaláta / Grilled pineapple and fruit salad

Mediterrán ihletés / Mediterranean inspiration

Aperol spritz (üdvözlő ital) / Aperol spritz (welcome drink)

Bélszín carpaccio, rukkola, parmezánforgács / Beef carpaccio, rocket, parmesan chips

Grillezett padlizsán és cukkinitorony diós sajtoskrémrel / Grilled eggplant and zucchini bites with walnut cheese cream

Spenótos-ricottás cannelloni / Spinach and ricotta cannelloni

Saltimbocca sertésszűzből, balzsamkrémes grillzöldség / Pork saltimbocca, grilled veggies, balsamic vinegar cream

Fehércsoki mousse, friss bogyós gyümölcsök / White chocolate mousse, season berries

Balkán & Közel-Keleti ihletés / Balkans & Middle East inspiration

Rozmaring-lime fröccs (üdvözlő ital) / Rosemary-lime spritzer (welcome drink)

Hummus trió (céklás, kurkumás, klasszik), roppanós zöldség / Hummus trio dip, fresh vegetable sticks

Hideg mentás joghurtos uborkaleves / Chilled cucumber soup with mint & yoghurt

Lazac steak, snidlinges újburgonya saláta / Salmon steak, potato salad with chives

Csevap, házi ajvár, grillezett padlizsán / Cevap, home made ajvar, grilled eggplants

Citromos trifle, pirított házimüzli / Lemon trifle, muesli

Választható/valid : 2019 jun1-2019aug31

(a fenti menüsorok budapesti helyszíneinkre vonatkoznak/valid at Budapest)



Chefparade Főzőiskola
csapatépítő főzés, gasztro-rendezvények

Fias Rita

+36 20 9596 425

rendezveny@chefparade.hu